

# A 文化・教養講座

## 新潟を学ぶ

講座  
番号

**A19501**

**主食「米」の未来**

新潟県生涯学習  
協会企画講座

申込締切日 **10月3日**

国民の食、なかでもコメの消費スタイルが変わってきています。温暖化の進行、消費量の低下、人口減、後継者の問題など米作りを取り巻く環境は厳しいものがあります。しかし、この逆境を乗り越えて新しい米作りを模索する動きも見られます。この講座では、私たちの身近な存在である新潟のコメについて考えます。

まず、他の場所では見ることができない新潟平野に広がる水田の風景に、先人たちの「水との闘い」の歴史があることを確認します。そして、新潟を代表する米の品種改良に迫り、最後は主食としての「米(コメ)」の未来を展望します。



### 講座内容

#### 第1回：越後平野の変遷と“湿地都市・新潟”のあり方

講師：新潟大学名誉教授 大熊 孝

近代的科学技術を手にしてから、自然を支配し、自然から乖離することが文明だと考えられました。その結果、良かれと思ってやってきたことが自然破壊につながっています。越後平野も近代技術によって強湿地帯が乾田の穀倉地帯に変貌しました。それにより、コメの生産調整に苦しむとともに、生物の多様性が失われてしまったという面があります。その経過を概観するとともに、21世紀における越後平野のあり方について展望します。

#### 第2回：亀田郷の土地改良

講師：新潟大学農学部准教授 吉川 夏樹

かつて芦沼と呼ばれ、腰まで浸かって農作業を行ってきた亀田郷の水田は、戦後の土地改良事業によって乾田化が進み、機械が使える効率の良い水田に生まれ変わりました。その結果、今では全国唯一の穀倉地帯となっています。新潟平野の地形的特徴とこれまでの人々の努力、そして土地改良事業の変遷を振り返り、今の亀田郷の成立に至るまでの歴史を紐解きます。

#### 第3回：「新潟コシヒカリ」そして「新之助」へ

講師：新潟県農林水産部経営普及課 石崎 和彦

新潟コシヒカリは、お米界のビッグスター！日本海の幸も山の恵みも、美味しいご飯があればこそ引き立つもの。日本の食卓を長きにわたり支え続ける新潟コシヒカリの実力と魅力を紹介します。平成29年にデビューした新之助。新之助をもっと美味しく味わうために、開発ストーリーを学んでみませんか。大粒でコクと甘みに満ちている、コシヒカリとはひと味違う旨さの秘密に迫ります。

#### 第4回：主食「米」の未来

講師：新潟大学助教 伊藤 亮司

日本人の食生活、なかでもコメの消費スタイルが大きく変化しています。家庭の味・おふくろの味から、コンビニ（ビニール袋）の味へ。新潟は、コメのトップブランド産地として名を馳せてきましたが、近年の低価格指向・中外食指向・簡便化指向のもとでは、攻められる立場です。しかしながら、本来コメは国内で自給が可能な国民の主食です。コメを家庭で炊飯して食べることは、副食や飲料を含めて、健康な食生活を維持し、生きる力を養う最短ルートでもあります。改めて、日本の食の基本でもある「主食」のあり方をみなさんと一緒に考えます。

開講日 **10/10・23・31、11/7**  
(水曜日1回、木曜日3回 全4回)

開講時間 **10:00～12:00**

定員 **30名**

教材費 **教材費は、受講料に含まれています。**

会場 **新潟中央キャンパス**

|             |        |
|-------------|--------|
| 一般          | 4,600円 |
| 受講料 在学生     | 3,400円 |
| 卒業生・父母・法人会員 | 3,800円 |

第1回  
講師



おおくま たかし  
**大熊 孝**

(新潟大学名誉教授)

水のレビュー福島潟名誉館長・NPO法人新潟水辺の会顧問・1942年台北生まれ、千葉育ち、新潟市在住、東京大学工学部土木工学科卒、工学博士、専門は河川工学・土木史、自然と人の関係、川と人の関係を地域住民の立場を尊重しながら研究している。主な著書に、「利根川治水の変遷と水害」(東大出版会、1981)など。

第2回  
講師



よしかわ なつき  
**吉川 夏樹**

(新潟大学農学部生産環境科学科准教授)

1970年、東京生まれ。東京大学農学生命科学研究科修了。2006年に新潟大学災害復興科学センターに助教として着任し、2011年より新潟大学農学部准教授。専門は農業水利学。農業と水に関する研究を幅広く行っている。代表的な研究テーマとして、「田んぼダム」などがある。

第3回  
講師



いしざき かずひこ  
**石崎 和彦**

(新潟県農林水産部経営普及課 参事  
新潟米技術統括担当)

1962年、新潟県三条市生まれ。1988年、新潟県に奉職。良質良食味のうるち米「コシヒカリBL」「新之助」「こいびき」「ゆきん子舞」、大吟醸酒向けの酒米「越後麗」、栽培しやすく粒の大きなもち米「わたぼうし」など、新潟県内で栽培される水稲品種の開発に従事。2010年、「新潟県における「コシヒカリBL」シリーズ」の開発と普及の業績で日本育種学会賞を受賞。2018年から現職、新潟米の安定生産に向けて栽培技術に関する情報発信を担当。

第4回  
講師



いとう りょうじ  
**伊藤 亮司**

(新潟大学農学部助教)

1968年大阪市生まれ。北海道大学農学研究科修了。博士(農学)、専門は農業経済論・農産物流通論。2000年に新潟大学に着任。以来、新潟の農家経営およびコメ産地の展開を幅広く研究している。主な著書に、「TPPで暮らしと地域経済はどうなる」(自治体研究社、2011)などがある。